

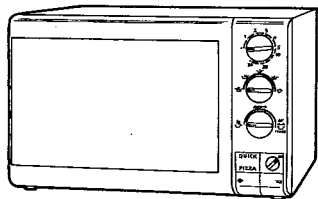
ORIGINAL

à ne pas expédier

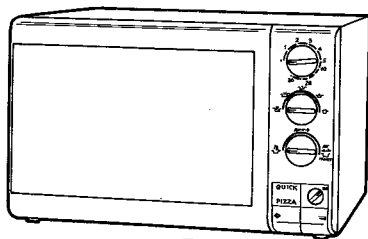
réf W68.

W68

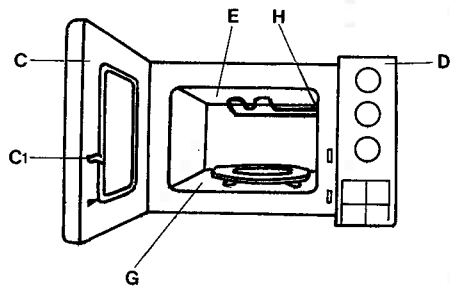
Moulinex



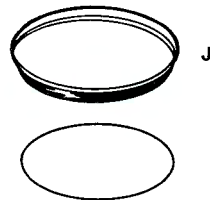
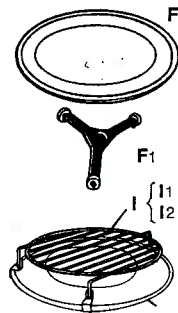
CRUSTY
GRILL 1100



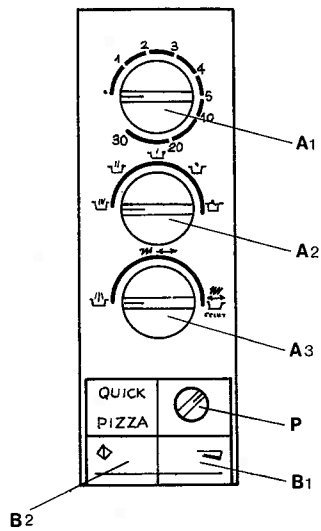
①



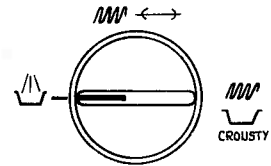
②



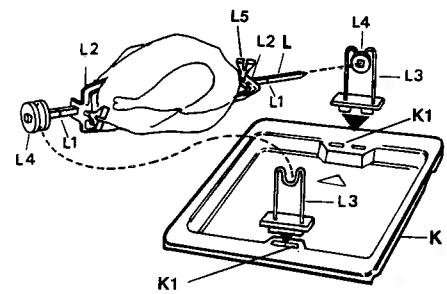
3



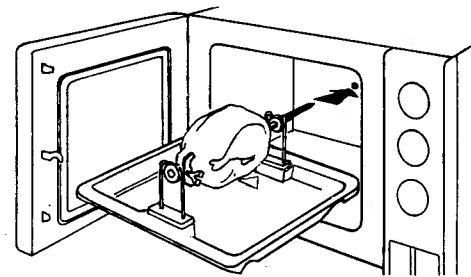
5



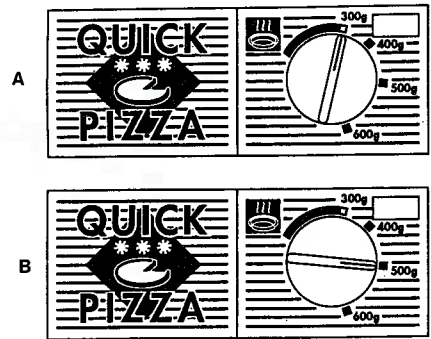
6



7



4



Micro-ondes Synchro-grill

**Kombi-Mikrowellengerät mit
Zuschaltbarem Grill**

Magnetron Synchro-Grill

Microonde Synchrogrill

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex**. Dans le monde entier **Moulinex** cherche à vous faire bénéficier de son savoir-faire en restant à l'écoute des besoins des consommateurs.

Le modèle de **micro-ondes «CROUSTY GRILL 1100W»**

Moulinex que vous avez choisi a 3 modes de cuisson :

- micro-ondes

- grill

- micro-ondes + grill en simultané / CROUSTY,
une fonction Crousty et une touche Quick Pizza

Le «Quick Pizza» est spécialement étudié pour réchauffer toutes vos pizzas surgelées.

De plus, en associant le plat «CROUSTY» à la fonction «CROUSTY» vous pouvez réchauffer et cuire toutes les préparations à base de pâte et elles seront croustillantes.

Cette notice est conçue pour deux gammes d'appareils :

- CROUSTY GRILL

- CROUSTY GRILL avec tournebroche.

Les accessoires spécifiques au tournebroche sont indiqués en italique ainsi que les instructions s'y rapportant.

Sommaire

Description	page 8
Installation	page 9
Conseils de sécurité	page 10
Avant la première utilisation	page 11
Mise en service	page 12
Les boutons de commande	page 12
1. Cuisson micro-ondes	page 12
2. Cuisson grill	page 13
3. Cuisson micro-ondes + grill	page 13
4. Le «QUICK PIZZA»	page 13
5. Position «CROUSTY» :	
Réchauffage / Cuisson express	page 14
6. Position «CROUSTY» :	
Cuisson de tartes «maison»	page 14
7. Utilisation du tournebroche	
(selon modèles)	page 15
Remarques	page 15
Conseils pratiques	page 15
Nettoyage	page 16
Entretien	page 17
Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?	page 18

Description

Familiarisez vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil et assurez vous par précaution (bien que tous nos appareils soient contrôlés tout au long de leur fabrication) qu'il ne présente aucun indice de détérioration tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (porte voilée, charnières de porte déformées, ...).

Si vous constatez une anomalie, ne le faites pas fonctionner et faites le vérifier par un spécialiste agréé Moulinex (voir liste dans le livret «Moulinex service»).

Dépliez le volet de la couverture. Les figures numérotées en rouge illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

1/ L'appareil

C Porte

C1 Verrou de porte

D Tableau de bord

E Voûte avec élément chauffant

G Sole

H Lampe d'éclairage

2/ Le tableau de bord

A1 Bouton de réglage du temps de cuisson (de 0 à 30 mn)

A2 Bouton de sélection de puissances micro-ondes.

A3 Bouton de sélection du mode de cuisson

B1 Touche d'ouverture de porte

B2 Touche de mise en marche

P Fonction QUICK PIZZA

3/ Les accessoires

F Plateau tournant (en verre)

F1 Entraîneur à trois branches

I Grilles rondes : 1 haute (I1), 1 basse (I2)

J Plat «CROUSTY» avec plaque de pré-cuisson

Sur modèles «Roast + Synchro Grill» (équipés d'un tournebroche) uniquement

K Lèche-frite

K1 Encoches

L Broche

L1 Repères sur broche

L2 Fourchettes

L3 Supports de broche

L4 Bagues de supports

L5 Vis

Installation

Branchement

L'étiquette collée à l'arrière de votre appareil vous indique :
- sa tension d'alimentation nominale : 230V ~ 50 Hz (plage d'utilisation 207 à 243 V).

- sa puissance micro-ondes restituée : exemple : Puissance restituée M.O MW Output Power : 1100W. Cette valeur est inscrite en bas de l'étiquette.

Vérifiez que la tension d'alimentation corresponde à celle de votre installation électrique.

Assurez vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur le disjoncteur est d'au moins **16 ampères**. Pour une bonne sécurité vous devez **impérativement** brancher votre appareil sur une **prise de courant avec terre**

correspondant aux normes électriques. Évitez toute installation électrique non conforme.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

Installation

- Posez votre appareil sur un plan de travail parfaitement stable.
- Veillez à ne pas obstruer les grilles d'aération à l'arrière de l'appareil et à ne pas y renverser de liquide. Installez l'appareil suffisamment loin de toute source de chaleur.

Conseils de sécurité

1. Ne faites pas fonctionner votre micro-ondes à vide.

Il doit contenir une préparation ou un verre d'eau. Dans le cas contraire, vous risquez de le détériorer et de réduire ainsi sa durée de vie. Si cela se produisait, votre appareil est équipé d'une protection thermique qui arrête son fonctionnement automatiquement. Vous devez alors ouvrir la porte du four et attendre 15 mn que la sécurité thermique se ré-enclenche afin de pouvoir l'utiliser à nouveau.

2. Votre appareil a une puissance micro-ondes élevée

Il vous permet de décongeler, réchauffer et cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec des moyens de cuisson traditionnels.

Pour déterminer les temps de cuisson correspondant à vos préparations, reportez-vous au livre de recettes fourni avec l'appareil. Lorsqu'ils existent, suivez les conseils portés sur les emballages des plats préparés et des produits surgelés : pizzas, tartes, crêpes, croque-monsieur, plats cuisinés, feuilletés, petits fours, etc.

Attention les temps sont le plus souvent donnés pour des micro-ondes de puissance 650W, y compris dans les livres de cuisine au micro-ondes vendus en librairie. Si votre appareil a une puissance supérieure (1100W ou autre), réduisez proportionnellement le temps comme indiqué ci-dessous.

Puissance indiquée sur l'emballage en watts	Temps indiqué X	Temps de cuisson =
Puissance de votre appareil en watts		programmer

Exemple : 650 Watts X 3,5 mn = 2 mn à programmer
1100 Watts

En l'absence d'indications précises sur le temps à programmer, choisissez toujours un temps court, que vous prolongerez éventuellement. Divisez au moins par trois les temps de cuisson ou réchauffage que vous connaissez pour un four traditionnel.

Ne programmez pas plus que la durée nécessaire. Vous éviterez ainsi les risques de sur-cuisson ou de carbonisation si vous oubliez la préparation dans le four.

3. La porte doit se refermer librement

N'intercalez pas d'objets entre la porte et la façade (torchons, gants de cuisson, plat trop grand...)

Si la porte n'est pas fermée correctement, une sécurité de verrouillage rend la mise en marche impossible.

4. N'utilisez pas le micro-ondes pour

- Cuire ou réchauffer des oeufs en coquille ou des escargots farcis à la bourguignonne. Ils pourraient éclater.
- Réchauffer des récipients hermétiquement clos : biberons, bocaux, bouteilles. Pensez à les ouvrir.
- Cuire des aliments avec une coupe (châtaignes), sans faire une entaille.
- Sécher du linge.

5. Biberons, petits pots

Avant réchauffage, ôtez les tétines des biberons et les couvercles des petits pots.

Grâce aux propriétés de la cuisson micro-ondes, seuls les aliments chauffent. Ainsi, le récipient peut être froid ou tiède bien que l'aliment qu'il contient soit brûlant.

Pour éviter les risques de brûlures, remuez toujours avant de servir et vérifiez soigneusement la température ; en particulier pour les aliments destinés aux enfants : petits pots, biberons... Secouez bien les biberons et versez quelques gouttes de liquide sur le dos de votre main.

6. Réchauffage des liquides

En réchauffant des liquides (eau, café, thé, lait, etc.) il peut se produire un retard à l'ébullition, ce qui provoque une montée subite du liquide lorsque le récipient est sorti du four. Pour éviter ce phénomène physique, mettez toujours une cuillère en plastique ou un batonnet de verre dans le liquide à chauffer.

7. Récipients jetables

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance lorsque de la nourriture est chauffée ou cuite dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible. Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte du four fermée, débranchez votre four (coupez ou déconnectez-le de l'alimentation électrique).

8. En gril, veillez à disposer les aliments à 2 cm minimum de la résistance chauffante.

En cours de cuisson, avec des viandes grasses, les éclaboussures de graisse sur la résistance de voûte peuvent s'enflammer. Elles s'éteindront d'elles-mêmes et n'auront aucune conséquence si votre appareil est entretenu régulièrement.

Avant la première utilisation

Déballez les accessoires puis lavez-les et essuyez-les.

Montage des accessoires :

• Le plateau tournant (F)

Placez le moyeu de l'entraîneur (F1) dans l'orifice central de la sole (G). Tournez-le à la main vers la gauche ou droite jusqu'à ce qu'il se place naturellement et que les 3 roulettes soient en contact avec la sole (G). Une fois qu'il est en position ne cherchez pas à le faire tourner manuellement. Posez le plateau tournant (F) sur l'entraîneur (F1).

A la mise en marche, il tourne indifféremment vers la gauche ou la droite.

Les grilles rondes (I1, I2).

Elles facilitent la cuisson de certains plats et s'utilisent accrochées sur le plateau tournant.

Pour la mise en place, sortez le plateau tournant, engagez deux des crochets sur le bord du plateau et tirez légèrement le troisième pour assurer la fixation des deux éléments.

Replacez l'ensemble dans la cavité sur l'entraîneur du plateau tournant.

La grille ne doit en aucun cas être posée directement dans la cavité.

Accessoires spécifiques des modèles avec tournebroche






La lèchefrite (K), la broche (L) et les supports de broche (L3), les fourchettes (L2), les vis (L5).

Reportez-vous au paragraphe 7. Utilisation du Tournebroche.

Mise en service




Les boutons de commandes

Les niveaux de puissance correspondent de façon décroissante :

-  cuisson et réchauffage (puissance maxi)
-  cuisson lente ou réchauffage des plats délicats
-  décongélation rapide de petites portions
-  décongélation + maintien au chaud et cuisson de plats délicats
-  maintien au chaud (puissance mini)

Pour les modèles à 9 niveaux de puissance, les 4 positions intermédiaires représentées par des points entre les symboles permettent d'affiner le réglage.

Les symboles du bouton de sélection de fonctions (A3) signifient :

-  micro-ondes
-  gril
-  micro-ondes + gril / CROUSTY

1. Cuisson micro-ondes

Accessoires conseillés : plateau tournant (F) et entraîneur (F1).

Fonctionnement :

- Placez votre préparation à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte
- Sélectionnez la fonction micro-ondes à l'aide du bouton (A3).
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton (A2)
- Réglez le temps sur la minuterie (A1)
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B2). La lampe d'éclairage s'allume, votre appareil fonctionne
- Le temps de cuisson terminé, la sonnerie retentit, la cuisson s'arrête.

La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

- Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (B1) et retirez votre préparation.

2. Cuisson gril

Accessoires conseillés :

- plateau tournant (F) et entraîneur (F1) avec grille ronde haute (I1) sur plateau tournant.

Fonctionnement :

- Placez votre préparation sur l'accessoire de votre choix
- Posez une assiette creuse sur le plateau tournant pour récupérer les graisses ou glissez la lèchefrite dans le sens de la flèche si votre appareil est équipé d'un tournebroche.
- Fermez la porte.
- Placez le bouton (A3) sur la position gril
- Réglez le temps de cuisson sur la minuterie (A1).
- Appuyez sur la touche (B2) pour mettre en marche, la lampe d'éclairage s'allume. Votre appareil fonctionne.
- En fin de cuisson, la sonnerie retentit. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (B1). Retirez votre préparation.

3. Cuisson en micro-ondes + gril simultanés

Accessoires conseillés :

- plateau tournant (F) et entraîneur (F1) avec grille ronde haute (I1) sur plateau tournant.

Fonctionnement :

- Placez votre préparation sur l'accessoire de votre choix.
- Fermez la porte.
- Placez le bouton (A3) sur la fonction micro-ondes + gril
- Sélectionnez la puissance micro-ondes avec le bouton (A2).
- Réglez le temps de cuisson sur la minuterie (A1).
- Mettez en marche (B2). Votre appareil fonctionne en mode simultané.
- A la fin du temps de cuisson, la sonnerie retentit. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte. Ouvrez la porte en appuyant sur la touche (B1). Retirez votre préparation.

4. Le «Quick Pizza»

Cette fonction s'utilise avec le plat Crousty qui a la particularité de rendre les aliments croustillants.

Elle vous permet de réchauffer les pizzas surgelées par une simple pression sur la touche "Quick Pizza". Il vous suffit de sélectionner le poids de votre pizza et votre four à micro-ondes détermine le temps de réchauffage.

a. Nous vous conseillons de préchauffer le plat Crousty :

- Placez le plat "Crousty" vide sur le plateau tournant à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.
- (4A) - Sélectionnez la position préchauffage avec le bouton P
- Appuyez sur la touche «Quick Pizza».

b. Réchauffage de la pizza

- Placez la pizza surgelée sur le plat Crousty et fermez la porte.

(4B)

- Sélectionnez le poids de la pizza avec le bouton P
- Appuyez sur la touche «Quick Pizza».

Remarque : L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement du «Quick Pizza» annule la programmation. Si vous réappuyez sur la touche l'appareil redémarre à zéro.

5. Position «CROUSTY» : Réchauffage/cuisson express

Le plat Crousty s'utilise en fonction micro-ondes pleine puissance pour :

- réchauffer des surgelés à base de pâtes ou des produits du rayon traiteur.
 - cuire des repas rapides : oeufs au plat, omelette, côtelettes.
- L'utilisation se fait en deux temps :

a. Préchauffage du plat :

- Placez le plat «Crousty» vide sur le plateau tournant à l'intérieur du micro-ondes et fermez la porte.
- Sélectionnez la position Crousty à l'aide du bouton de mode de cuisson (A3)
- Sélectionnez la puissance maximum $\frac{III}{\surd}$ avec le bouton (A2).
- Réglez la minuterie (A1) sur 3 minutes.
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B2)

b. Cuisson/Réchauffage de la préparation :

- Placez la préparation dans le plat «Crousty» à l'intérieur du Micro-ondes
- Conservez les sélections de bouton : position Crousty et puissance micro-ondes maximum.
- Réglez la minuterie (A1) en fonction du temps de pré-cuisson indiqué dans le guide.
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B2).

6. Position «CROUSTY» Cuisson de tartes «maison»

Procédez en deux temps :

Précuisson de la pâte :

- Etalez la pâte fraîche sur le plat Crousty. Couvrez-là avec la plaque de précuisson.
- Posez le plat «CROUSTY» dans le micro-ondes et fermez la porte.
- Sélectionnez la position Crousty sur le bouton (A3) et la puissance micro-ondes maximum $\frac{III}{\surd}$ sur le bouton (A2).
- Réglez la minuterie (A1) en fonction du temps de cuisson indiqué dans le guide.
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B2).

Cuisson de la tarte

- Sortez le plat du micro-ondes, retirez la plaque et disposez la garniture sur la pâte.
- Gardez les mêmes sélections : position «Crousty» et puissance micro-ondes maximum.
- Réglez la minuterie (A1) en fonction du temps de cuisson indiqué dans le guide.
- Appuyez sur la touche de mise en marche (B2).

7. Utilisation du tournebroche (uniquement sur modèles équipés de cette fonction).

Accessoires conseillés : tournebroche et lèche-frite.

Mise en place :

- Transpercez la pièce à rôtir avec la broche (L1) en la centrant afin que la viande tourne sans à-coup.
 - Maintenez-la avec les fourchettes (L2). Décalez les fourchettes l'une par rapport à l'autre de 90°. Cela assure une meilleure «prise» sur la viande et permet une meilleure circulation des ondes.
 - Centrez le tout entre les 2 repères (L1) de la broche. Bloquez-les à l'aide des vis (L5).
 - Hors de l'appareil, placez les supports de broche (L3) dans leurs encoches respectives sur la lèche-frite.
 - Introduisez l'extrémité nue de la broche dans la bague (L4) du support.
 - Posez l'autre extrémité munie de sa bague sur l'autre support.
 - Retirez le plateau (F) et son entraîneur (F1) et glissez l'ensemble lèche-frite et viande dans l'appareil en respectant impérativement le sens indiqué par la flèche placée au fond de la cavité.
 - La broche se place automatiquement dans son entraîneur et s'enclenche au moment de la mise en marche.
- Ne cherchez pas à la faire tourner manuellement.
Le tournebroche ne tourne que lorsque le grill fonctionne (position grill ou micro-ondes+ grill).
- Programmez le temps, la puissance et le mode de cuisson en vous reportant aux paragraphes précédents : 2 - grill seul ou 3 - micro-ondes+ grill.

REMARQUES :

Pour un réglage correct des temps de cuisson inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton de la minuterie (A1) au-delà du repère 2, puis ramenez l'index du bouton sur le temps désiré.

- En cours de cuisson :

Vous pouvez ouvrir la porte pour surveiller votre préparation. La cuisson s'arrête automatiquement et ne reprend qu'après la fermeture de la porte et l'appui sur la touche de mise en marche (B2).

- En fin de cuisson :

La sonnerie retentit, la cuisson est terminée. La lampe, le plateau tournant et la ventilation continuent de fonctionner jusqu'à ouverture de la porte.

Conseils pratiques

1. Ne préchauffez pas le plat «CROUSTY» plus de 3 minutes. Ne l'utilisez pas dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (électrique, gaz....).

2. Utilisez des récipients appropriés

aux micro-ondes

Pour vérifier la «transparence» d'un plat aux micro-ondes, il existe un test facile à réaliser :

- Placez le récipient vide dans votre appareil sur le plateau tournant avec un verre rempli d'eau.
- Sélectionnez en mode de cuisson micro-ondes la puissance maximale et faites chauffer 1 minute.
- Si après ce temps, le récipient demeure froid c'est qu'il est «transparent» et peut être utilisé au micro-ondes. Au contraire, s'il est chaud, il est «absorbant» : il ne faut pas l'utiliser pour ce type de cuisson.

Barquettes métalliques

Hormis les grilles fournies avec l'appareil, il est conseillé d'éviter la présence de métal dans l'enceinte de votre micro-ondes (fourchettes cuillères, attaches métalliques d'emballages plastiques de plats surgelés).

Néanmoins, vous pouvez utiliser votre appareil pour réchauffer ou décongeler certaines préparations en barquettes métalliques.

Pour cela :

- Suivez les instructions indiquées sur l'emballage concernant le couvercle. Selon le cas, il faut le retirer ou le laisser en place. S'il n'y a pas d'indication, retirez-le par précaution.
- Centrez les barquettes sur le plateau tournant, à 1 cm au moins des parois de la cavité. S'il y en a plusieurs, espacez-les entre elles d'au moins 2 cm.

Dans tous les cas, la barquette doit être à 1 cm des parois de la cavité au moins.

Si vous utilisez la grille, ne posez pas directement la barquette dessus. Intercalez un plat en verre entre les deux.

En grill

N'utilisez pas de vaisselle en matière plastique (sauf indication précise du fabricant) car elle fond.

En micro-ondes + grill simultané, utilisez de préférence des plats en terre à bords hauts. Les éclaboussures de graisses sont moins importantes dans ce type de plat que dans les récipients en verre à feu.

3. Le plateau tournant (sauf utilisation de la lèche-frite) doit toujours être en place.

Toutefois, si votre récipient est trop grand pour aller dans la cavité, retournez le plateau tournant ; s'il est trop haut, vous pouvez retirer le plateau et son entraîneur.

Pour une meilleure répartition de la température, faites pivoter la préparation à mi-cuisson et remuez avant de servir. N'oubliez pas ensuite de remettre les éléments en place.

4. Retirez la (les) grille(s) si elle n'est (ne sont) pas indispensable(s) en fonction micro-ondes afin de ne pas gêner la répartition des ondes dans la cavité.

5. Décongélation

Les exsudats (eau et sang provenant de la décongélation) peuvent provoquer un échauffement autour de l'aliment. Videz-les à mi-décongélation.

Nettoyage

Surfaces extérieures : nettoyez-les avec une éponge non abrasive ou un chiffon humide et de l'eau chaude additionnée

d'un produit pour la vaisselle. Rincez, séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'autres détergents ménagers, produits abrasifs ou solvants. Les produits spéciaux en aérosol sont à proscrire.

L'intérieur de porte : utilisez un chiffon ou une éponge humide pour éliminer toutes traces d'aliments après chaque utilisation. N'utilisez pas de solvants tels que l'éther ou l'acétone ni de produits spéciaux en aérosol.

N'essayez en aucun cas de démonter la porte.

Si la porte ou son encadrement est détérioré, ne mettez pas le four en marche. Faites appel à un technicien du Service Après-Vente Moulinex, qui seul, peut procéder à la remise en état.

Les parois en inox de la cavité : passez une éponge humide avec un détergent non abrasif après chaque utilisation. Ce simple nettoyage se fait plus facilement lorsque l'appareil est encore tiède.

Si vous constatez des traces de graisse ou d'aliments séchés en trop grande quantité, faites bouillir de l'eau pendant 10 mn en fonction micro-ondes. La vapeur ramollira les saletés. S'il est nécessaire de retirer le plateau tournant et son entraîneur pour nettoyer la sole, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou central.

Et rappelez-vous qu'un micro-ondes est plus efficace propre.

Le plateau tournant, la lèche-frite : utilisez un produit pour la vaisselle. Le plateau tournant peut être lavé en machine.

Les grilles (la broche, les vis, les fourchettes) : utilisez un produit pour la vaisselle.

La voûte auto-nettoyante : afin de préserver l'efficacité du revêtement auto-nettoyant, nous vous conseillons, dès l'apparition de taches graisseuses et de dégagement de fumée d'enlever le gros des projections avec une éponge imbibée d'eau chaude, puis de faire fonctionner l'appareil en grill seul pendant une quinzaine de minutes.

Le plat Crusty : afin de préserver le revêtement anti-adhérent du plat, les tampons, les éponges et les ustensiles métalliques ne doivent pas être utilisés. Nettoyez-le simplement avec une éponge et du produit pour la vaisselle sans l'immerger.

Entretien

Sachez qu'il est dangereux pour toute personne, autre qu'un technicien agréé et formé par Moulinex d'effectuer les réparations quelles qu'elles soient. Pour remplacer la lampe d'éclairage, le cordon spécial d'alimentation, ainsi que pour toute intervention sur l'appareil, vous devez impérativement faire appel au Service Après-Vente Moulinex ou à un centre agréé par Moulinex.

Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?

. La lampe d'éclairage ne s'allume pas ?

Si votre micro-ondes fonctionne normalement (chauffage), l'ampoule doit être grillée. Vous pouvez, sans problème, utiliser votre appareil en attendant de la faire changer.

. L'aliment ne chauffe pas ?

Si la lampe d'éclairage s'allume mais que l'aliment ne chauffe pas, assurez-vous que :

- 1) vous n'avez pas oublié d'enlever le papier aluminium recouvrant la barquette d'aliments.
- 2) votre plat n'est pas fait de matière «absorbante» (voir paragraphe «Conseils pratiques»),
- 3) que les orifices d'aération situés à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstrués.

La panne n'est due à aucune de ces causes ?

En cas de surchauffe, votre appareil est équipé d'une sécurité thermique. Attendez 15 mn avant que cette sécurité se réenclanche. Si au-delà de ces 15 mn votre appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, ne l'utilisez plus. Adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un centre agréé par Moulinex (voir dans le livret «Moulinex Service».)



Cette enseigne vous signale l'emplacement de Points Service qui sont à même de vous proposer :

- Le dépannage et la vérification des appareils Moulinex sous et hors garantie.
- La vente de pièces détachées et d'accessoires.
- Des conseils d'utilisation et d'entretien.

Les Garanties

Votre appareil Moulinex bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'oeuvre d'UN AN à compter de la date d'achat. Voir les conditions de garantie détaillées dans le livret "Moulinex Service".

Le Service Après-Vente

Si vous rencontrez quelques difficultés à l'utilisation de votre appareil, consultez votre livret "Moulinex Service". Vous serez assuré d'un Service efficace en faisant appel aux professionnels dont les adresses figurent sur ce document.

Les accessoires et les pièces détachées

Vous pouvez vous procurer les pièces détachées ainsi que les accessoires d'origine ou les options auprès du Centre Moulinex indiqué sur le livret "Moulinex Service" ou de votre revendeur habituel.

Le Service Consommateur

Un conseil quant à l'utilisation de votre appareil Moulinex..? Contactez le Service Consommateur indiqué dans votre livret "Moulinex Service". Des spécialistes sont à votre disposition pour vous aider à profiter au mieux de votre appareil Moulinex.

Gamme

Et n'oubliez pas que Moulinex c'est aussi toute une gamme d'appareils performants, indispensables alliés de votre vie quotidienne.